



St. Laurent

Kategorie:	Gutswein aus dem Eichenfass
Rebsorten:	St. Laurent
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2025
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QW)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	13,5 % Vol.
Restsüße:	1,4 g/l
Säuregehalt:	5,2 g/l
Trinktemperatur:	16-18 Grad °C
Ausbau:	Im Eichenfass gereift

Beschreibung:

Tiefroter Burgunder mit ausgeprägtem Sortencharakter und feinen Aromen von schwarzer Holunderbeere, Amarenakirsche und schwarzer Johannisbeere, begleitet von einem Hauch dunkler Schokolade. Seine samtige Säure und der vollmundige Körper verleihen ihm eine harmonische, geschmeidige Art. Die Reife im Eichenfass verleiht dem Wein zusätzliche Tiefe und Eleganz.

Ein besonders guter Begleiter zu Wildgerichten, kräftigen Braten und würzig gereiftem Käse.

Ausbau:

Seine Reife im Eichenholzfass schenkt dem Wein eine besondere Weichheit und harmonische Fülle. Die dezente Faßnote bleibt dabei angenehm zurückhaltend und lässt den natürlichen Sortencharakter voll zur Geltung kommen.





Speiseempfehlung:

Rind, Wild, Gegrillt, Gebraten, Geräuchert, Gebacken, Gedünstet, Weichkäse, Hartkäse, Weißbrot, Lamm, Kalb

Passt gut zu:

Grillabend, Geschenk, Date, Kaminabend, Besondere Anlässe

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	339 kJ/81 kcal
Kohlenhydrate	1,2 g
Zucker	0,1 g
Enthält geringfügige Mengen von:	
Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	

Zutaten:

Trauben, Saccharose

